

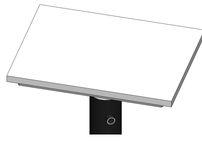
Bedienungsanleitung
Manual del usuario

DIVA
Hydraulische Teigteiler
Divisoras hidráulicas





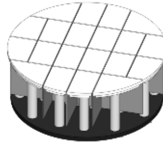




Presse - Viereckiger Behälter
Prensa – Cuba cuadrada



20 Einteilungen - Viereckiger Behälter
20 Divisiones – Cuba cuadrada



20 Einteilungen - Runder Behälter
20 Divisiones – Cuba redonda





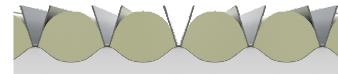
Presse - Viereckiger Behälter
Prensa – Cuba cuadrada



20 Einteilungen - Viereckiger Behälter
20 Divisiones – Cuba cuadrada



Mehrform-Einteilung, gerade Schnitte Div'x
División multiformas cortes rectos Div'x



V-Einteilung AlvéoForm Atoupains
División en V AlvéoForm Atoupains

Die Diva-Teigteiler erfüllen die wesentlichen Anforderungen der "Maschinenrichtlinie" 2006/42/EG.

Um die in dieser Richtlinie festgelegten Regeln und Vorschriften bezüglich Sicherheit und Gesundheit umzusetzen, wurden diese Maschinen unter Berücksichtigung der zutreffenden harmonisierten und speziellen Normen entworfen und hergestellt.

Las divisoras Diva son conformes a las exigencias esenciales de la directiva "MÁQUINAS" 2006/42/ESTE.

Para aplicar las reglas y prescripciones en materia de seguridad y salud estipuladas en esta directiva, estas máquinas han sido diseñadas y fabricadas considerando normas armonizadas y normas específicas aplicables.



Achtung: Vor Benutzen der Maschine oder Arbeiten an der Maschine muss diese Anleitung zwingend durchgelesen werden.

Atención, antes de cualquier utilización de la máquina o intervención en la misma, leer obligatoriamente este manual.

Benutzte Symbole — Símbolos utilizados

GEFAHR! **WARNUNG!**



Gefahr für den Menschen oder die Maschine
Riesgo para el hombre o la máquina



Elektroschock-Gefahr
Riesgo de impacto eléctrico



Quetschgefahr
Riesgo de aplastamiento

BEDIENER **PARTICIPANTE**



Bäcker
Panadero



Qualifizierter Techniker
Técnico cualificado

Allgemeine Informationen

Bestimmung der Maschine
Der DIVA-Teigteiler ist für eine Benutzung im professionellen Bäckereimilieu bestimmt. Sie ist gedacht zum Verteilen und Teilen (je nach Versionen) von Brotteig in gleichen Teilen.

Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen für die Benutzung

- MERAND Mécapâte S.A.S kann in keinster Weise haftbar gemacht werden für Schäden, die durch eine Nichteinhaltung der Anweisungen entstehen.
- Ein DIVA-Teigteiler darf ausschließlich für den Zweck benutzt werden, für den er vorgesehen ist.
- Dafür sorgen, dass unbefugte Personen, Kinder und Tiere in sicherer Entfernung sämtlicher Bauteile des hydraulischen DIVA-Teigteilers bleiben.
- Beim Benutzen des hydraulischen DIVA-Teigteilers müssen immer alle Schutzverkleidungen angebracht und alle Türen geschlossen sein.
- Nur qualifizierte, profesionelle Techniker sind befugt, an dieser Maschine zu arbeiten und die technische Kontrolle durchzuführen.
- Nur ausgebildete professionelle Elektriker sind berechtigt, die Schaltkästen zu öffnen und an den Ausrüstungen zu arbeiten.
- MERAND Mécapâte S.A.S kann nur gemäß den allgemeinen Geschäftsbedingungen für Ausrüstungen haftbar gemacht werden, die von der Firma selbst geliefert wurden.
- Vor jeglichen Arbeiten die Stromversorgung des hydraulischen DIVA-Teigteilers unterbrechen.
- Bei allen elektrischen Arbeiten auf Restspannungen achten.
- Die Steuerungen des Teigteilers niemals bei geöffneten Türen betätigen.
- Die Türen außer für die Reinigung sowie die Pflege und Wartung nicht geöffnet lassen.
- Den hydraulischen DIVA-Teigteiler nicht benutzen, wenn das Stromkabel beschädigt ist.
- Den hydraulischen DIVA-Teigteiler nicht über die sichere Betriebsbeladung hinaus beladen.
- Den hydraulischen DIVA-Teigteiler niemals mit Dampf- und Wasserstrahl reinigen.

Garantiebestimmungen
Für den hydraulischen DIVA-Teigteiler gilt eine 12-monatige Garantie ab dem Kaufdatum der Maschine, vorausgesetzt sie wird gemäß den Anweisungen dieser Anleitung und gemäß den allgemeinen Geschäftsbedingungen der Firma MERAND Mécapâte S.A.S eingesetzt.
Falls der hydraulische DIVA-Teigteiler nicht gemäß den Anweisungen in dieser Anleitung benutzt wird oder technische Arbeiten von Personen durchgeführt werden, die nicht von MERAND Mécapâte zugelassen sind, erlischt die Garantie.

Informaciones generales

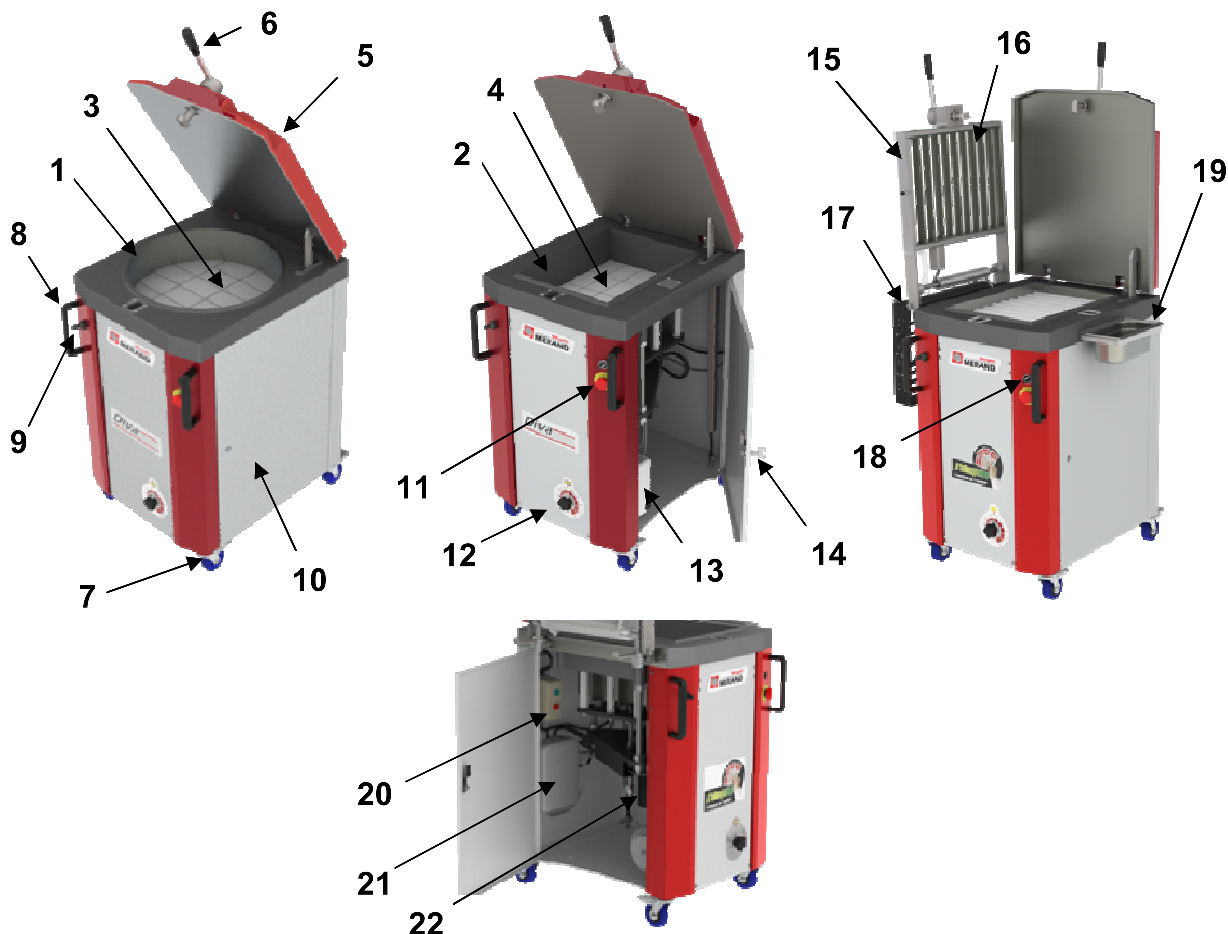
Destino de la máquina
La divisora DIVA está destinada a una utilización en medio profesional de la panadería. Se ha diseñado para estirar y dividir (según las versiones) masas de pan en partes iguales.

Precauciones generales de utilización

- No se podrá comprometer ninguna responsabilidad de MERAND Mécapâte S.A.S en caso de daños causados por el no respeto de las instrucciones suministradas.
- Nunca utilizar la divisora hidráulica DIVA para otras funciones que no sean aquéllas para las que está prevista.
- Cerciorarse de que las personas no autorizadas, niños y animales se mantengan lejos de todos los componentes de la divisora hidráulica DIVA.
- La divisora hidráulica DIVA siempre se debe utilizar con todos sus cárteres de protección y puertas cerradas.
- Sólo los técnicos profesionales cualificados están habilitados para intervenir y efectuar el seguimiento técnico de este material.
- Sólo los electricistas profesionales habilitados están autorizados a abrir las cajas eléctricas y a intervenir en los equipos.
- Sólo los equipos suministrados por MERAND Mécapâte S.A.S podrán comprometer su responsabilidad, según sus condiciones generales de venta.
- Cortar la alimentación eléctrica de la divisora hidráulica DIVA antes de cualquier intervención.
- Prestar atención durante todas las intervenciones eléctricas a las tensiones residuales.
- Nunca accionar los comandos de la divisora con las puertas abiertas.
- Nunca dejar las puertas abiertas salvo cuando se realiza la limpieza o durante las intervenciones de mantenimiento.
- No utilizar la divisora hidráulica DIVA si el cable de alimentación está dañado.
- No cargar la divisora hidráulica DIVA excediendo la carga de funcionamiento seguro.
- Nunca limpiar la divisora hidráulica DIVA con un chorro de vapor y de agua.

Reglas de garantía
La divisora hidráulica DIVA está garantizada por una periodo de 12 meses a partir de la adquisición de la máquina, a condición de que la misma se emplee según las instrucciones contenidas en este manual y según las condiciones generales de venta de la sociedad MERAND Mécapâte S.A.S.
La garantía no será válida en los casos en que la divisora hidráulica DIVA no se utilizara según las instrucciones descritas en este manual o las intervenciones técnicas fueran efectuadas por personas no habilidatas por MERAND Mécapâte.

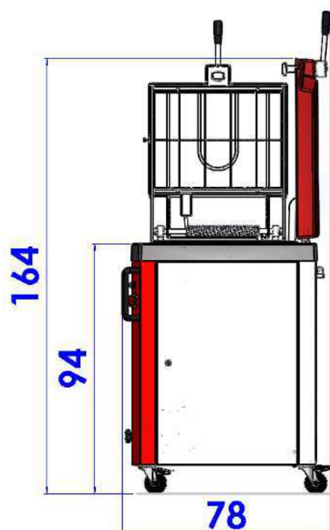
Transport Der hydraulische DIVA-Teigteiler ist mit 4 Rädern versehen (2 davon mit Bremsen), damit Sie ihn bei seiner Installation oder seiner regelmäßigen Pflege bewegen können. Wir empfehlen Ihnen, die Maschine immer über harten und ebenen Boden zu rollen. **Allgemeine Präsentation** **Elektrische Daten** Globale elektrische Leistung: max. 1,5 kW bei 50Hz max. 1,8 kW bei 60Hz Spannung: 400 V / 230V Drehstrom. Stromstärke: 4,5 A / 7,8 A. Frequenz: 50 Hz / 60 Hz. Schutz: IP54. **Hydraulische Daten** Elektroverteilung Druck der Pumpe: max. 100 bar Betriebsdruck: max. 70 bar Flüssigkeit: HPL-Öl gemäß DIN51524 Viskosität 12 – 100 mm²/s **Schalldruckpegel** Der A-bewertete Schalldruckpegel am Arbeitsplatz liegt unter 70 dB.	**Traslado** La divisora hidráulica DIVA cuanta con cuatro ruedas, de ellas 2 con freno para permitir desplazarla durante su instalación o su mantenimiento periódico. Por lo tanto, le aconsejamos desplazar siempre esta máquina haciéndola rodar sobre suelo duro y regular. **Presentación general** **Características eléctricas** Potencia eléctrica global: 1,5 kW máx a 50 Hz 1,8 kW máx a 60 Hz Tensión: 400 V / 230V tri. Intensidad: 4,5 A / 7,8 A. Frecuencia: 50 Hz / 60 Hz. Protección: IP54. **Características hidráulicas** Electrodistribución Presión de la bomba: 100 bar máx Presión de funcionamiento: 70 bar máx Líquido: aceite HPL según DIN51524 Viscosidad 12 – 100 mm²/s **Nivel de presión acústica** El nivel de presión acústica de emisión ponderado A en el puesto de trabajo es inferior a 70 dB.

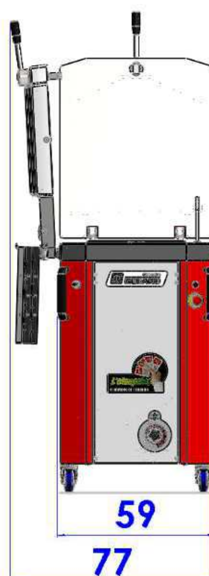


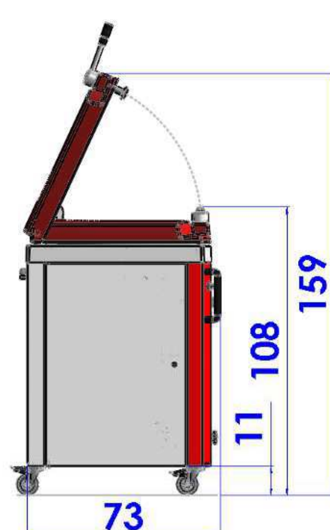
Legende	**Leyenda**
1. Runder Behälter 2. Viereckiger Behälter 3. Runde Teigglätter 4. Platte oder viereckige Teigglätter 5. Deckel 6. Verschlusshebel 7. Rollen (mit Bremsen vorn) 8. Transportgriff 9. Steuer-Joystick 10. Seitentür 11. Notausschalter 12. Druckeinstellung 13. Hydraulikaggregat 14. Türschloss 15. Gitterhalter 16. Gitter 17. Aufbewahrung der Gitter 18. Gitterwahlschalter / 20 Einteilungen 19. Mehlschale 20. Sicherungskasten 21. Schaltkasten 22. Hydraulikzylinder	1. Cuba redonda 2. Cuba cuadrada 3. Aplanadoras redondas 4. Bandeja o aplanadoras cuadradas 5. Tapa 6. Empuñadura de cierre 7. Ruedecillas (frenos delanteros) 8. Empuñadura de traslado 9. Joystick de comando 10. Puerta lateral 11. Botón de parada general 12. Regulación de presión 13. Central hidráulica 14. Cerradura de puerta 15. Portarrejillas 16. Rejilla 17. Espacio para ordenar las rejillas 18. Selector Rejilla / 20 Divisiones 19. Depósito de harina 20. Caja de rearme 21. Caja eléctrica 22. Cilindro hidráulico

Abmessungen in cm

Características dimensionales en cm







Inbetriebnahme

Auspacken



Beim Auspacken die 2 Schrauben entfernen, mit denen die Maschine auf der Palette befestigt ist.
Den Teigteiler anheben und nach vorn von der Palette ziehen.

Vorsichtsmaßnahmen vor der Inbetriebnahme

Zur Inbetriebnahme muss der hydraulische DIVA-Teigteiler einfach an das Stromnetz angeschlossen werden.



Sicherstellen, dass das Stromnetz die geltenden Normen erfüllt.
Es wird empfohlen, den hydraulischen DIVA-Teigteiler an einen Stromkreis anzuschließen, der durch einen Fehlerstromschutzschalter ≤ 30mA geschützt wird, um jeglichen elektrischen Fehler des Produktes erkennen zu können.

Überprüfen, ob das Stromkabel nicht eingeklemmt und zu stark gespannt ist.



Überprüfen, ob sich kein Fremdkörper im Behälter und im Inneren der Maschine befindet.

Anschluss an das Stromnetz

Den Netzstecker einstecken.

Überprüfungen

Den Notausschalter **Nr. 11** zurücksetzen.
Den Deckel **Nr. 5** öffnen.
Den Joystick **Nr. 9** nach oben bewegen.
Überprüfen, ob sich die Platte **Nr. 3** oder **4** anhebt.
Den Joystick nach unten bewegen, wenn die Platte schon oben ist.
Überprüfen, ob sich die Platte **Nr. 3** oder **4** absenkt.



Wenn der Motor läuft, die Platte sich aber immer noch nicht bewegt, auf den Notausschalter drücken, die Maschine vom Stromnetz trennen und 2 Phasen am Netzstecker vertauschen.
Achtung: Diese Arbeit muss von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

Die Betriebsprüfung wiederholen.



Wenn sich die Platte immer noch nicht bewegt, auf den Notausschalter drücken, die Maschine vom Stromnetz trennen und das Kapitel ***FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND URSACHEN*** zu Rate ziehen.

Puesta en servicio

Desembalaje



En el desembalaje, retirar los 2 tornillos que fijan la máquina sobre la paleta.
Bajar la divisora de la paleta levantándola y tirando de la misma hacia adelante.

Precauciones antes de su puesta en funcionamiento

Simplemente la divisora hidráulica DIVA debe estar conectada a la red eléctrica para funcionar.



Cerciorarse de que la red eléctrica es conforme a las normas en vigor.
Se recomienda conectar la divisora hidráulica DIVA a un circuito eléctrico protegido por un disyuntor diferencial ≤ 30 mA para identificar cualquier fallo eléctrico del producto.

Verificar que el cable de alimentación no está atascado ni demasiado tenso.



Verificar que no hay ningún cuerpo extraño en el interior de la cuba ni en el interior de la máquina.

Conexión a la red eléctrica

Conectar el enchufe de alimentación.

Verificaciones

Desbloquear el botón de parada **n° 11**.
Abrir la tapa **n° 5**.
Accionar el joystick **n° 9** hacia arriba
Verificar que la bandeja **n° 3** ó **4** sube.
Accionar el joystick hacia abajo si la bandeja ya está arriba.
Verificar que la bandeja **n°3** ó **4** baja.



Si el motor funciona pero la bandeja aún sigue inmóvil, pulsar el botón de parada, desconectar la máquina e invertir 2 fases a nivel del enchufe de alimentación.
Atención, esta operación la debe efectuar un electricista cualificado.

Renovar la prueba de funcionamiento.



Si la bandeja aún está inmóvil, pulsar el botón parada y desconectar la máquina y remitirse al capítulo ***DISFUNCIONAMIENTOS Y ORÍGENES***

Benutzung
Einteilung 20, rund oder viereckig
Viereckige Presse

Auswahl des Verteilmodus - Einteilung
An Maschinen, die optional mit dem Gitterhalter ausgestattet sind, den Wahlschalter nach rechts drehen.

Vorbereitung des Teigs
Zum Wiegen der Teigmenge für den Teigteiler müssen Kunststoffbehälter mit derselben Form und etwas geringeren Abmessungen als der Maschinenbehälter verwendet werden.
Den Teig in diese Behälter legen, wiegen und leicht bemehlen.

Der Behälter hat ein Fassungsvermögen von maximal 20 kg und minimal 3 kg.

Einlegen des Teigs
1 Die Platte mit dem Steuer-Joystick auf die untere Position bringen, oder auf die Tiefe, welche für die einzuteilende Teigmenge erforderlich ist.
2 Den Behälter bemehlen, den Teig in den Behälter einlegen, von Hand gleichmäßig verteilen und schließlich leicht bemehlen.

Schließen des Deckels
3 Den Deckel schließen und durch Drücken des Hebels nach rechts verriegeln.

Verteilen und Einteilen des Teigs
4 Den Joystick nach oben bewegen und während des Verteilens und Einteilens des Teigs oben halten.
5 Wenn sich der Ton ändert, den Joystick loslassen und dann leicht nach unten bewegen, damit der Druck auf den Deckel nachlässt.

Herausnehmen der Teiglinge
6 Den Deckel öffnen.
7 Die Platte durch Bewegen des Joysticks nach oben anheben.
8 Die verteilten und geteilten Teiglinge herausnehmen.

Utilización
División 20 redonda o cuadrada
Prensa cuadrada

Selección del modo estiramiento - división
Para las máquinas equipadas con opción del portarrejillas, girar el selector hacia la derecha.

Preparación de la masa
Para pesar la cantidad de masa a introducir en la divisora, utilizar recipientes de plástico de la misma forma y de dimensión ligeramente inferior a la cuba.
Poner la masa en estos recipientes, pesar y enharinar ligeramente.

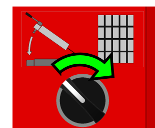
La capacidad de la cuba es de 20 kg como máximo de masa y 3 kg como mínimo.

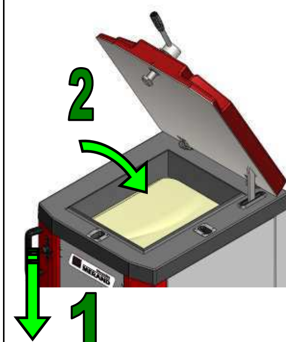
Introducción de la masa
1 Bajar la bandeja a posición baja o a la profundidad necesaria según la cantidad de masa a dividir con el joystick de comando.
2 Enharinar la cuba e introducir la masa en la cuba repartiéndola de manera uniforme, de forma manual y enharinar ligeramente.

Cierre de la tapa
3 Cerrar la tapa y bloquearla empujando la empuñadura hacia la derecha.

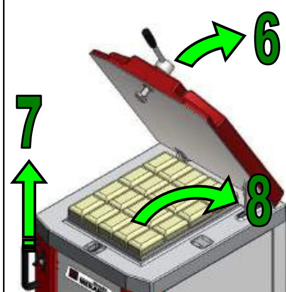
Estiramiento y división de la masa
4 Accionar el joystick hacia arriba y mantenerlo arriba durante el estiramiento de la masa y su división.
5 Cuando cambia de sonido, soltar el joystick y accionar ligeramente hacia abajo para suprimir la presión sobre la tapa.

Salida de los pedazos de pasta
6 Abrir la tapa.
7 Hacer subir la bandeja accionando el joystick hacia arriba.
8 Tomar los pedazos de pasta así estirados y divididos.









Benutzung
Mehrform-Einteilungen

Vorbereitung des Teigs
Zum Wiegen der Teigmenge für den Teigteiler müssen Kunststoffbehälter mit derselben Form und etwas geringeren Abmessungen als der Maschinenbehälter verwendet werden.
Den Teig in diese Behälter legen, wiegen und leicht bemehlen.
Sie können auch Platten benutzen.
Mit dem BlockForm®-Rahmen können Sie Ihre Teige kalibrieren

Die Mehrform-Einteilung mit Gitterhalter hat ein maximales Fassungsvermögen von 3 bis 7 kg Teig je nach den benutzten Gittern und Teigrezepten.

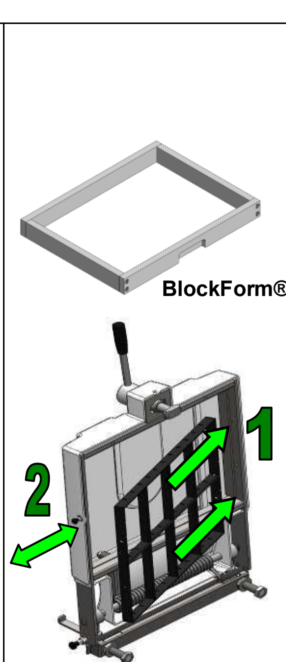
Einsetzen des Gitters
1 Führen Sie die 2 Löcher des Gitters in die Zapfen ein.
Achtung: Die Schneiden der Messer müssen in Behälterrichtung zeigen.
2 Den Indexstift ziehen und in das Gitter einrasten lassen. Überprüfen, ob es richtig festsitzt.

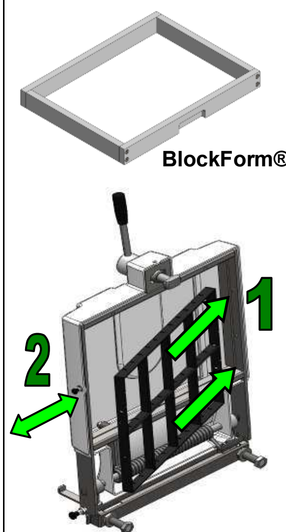
Utilización
Divisiones multiformes

Preparación de la masa
Para pesar la cantidad de masa a introducir en la divisora, utilice recipientes de plástico de la misma forma y dimensión ligeramente inferior a la cuba.
Poner la masa en estos recipientes, pesar y enharinar ligeramente.
También puede utilizar placas.
El marco BlockForm® le ayudará mucho a calibrar sus masas.

La capacidad máxima de la división multiformes con el portarrejillas es de 3 a 7 kg de masa, según las rejillas utilizadas y las recetas de masas.

Instalación de la rejilla
1 Insertar la rejilla inclinada y encajar los 2 orificios de la rejilla en los salientes.
Cuidado con el filo de las cuchillas, éste debe estar en dirección de la cuba.
2 Tirar y encajar el pasador de indexaje en la rejilla. Verificar que esté bien fijada.





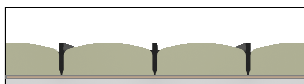
Einsetzen des Behälterbodens



Befolgen Sie die Anweisungen unten. Stecken Sie niemals ein anderes Fach mit der Tür Gitter.

Teigteiler mit Div'x-Gitterhalter:

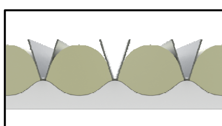
3 Den Filz auf die Platte oder die Teigglätter platzieren.



Teigteiler mit Atoupains-Gitterhalter:

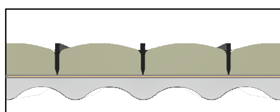
*Einteilen mit den **V**-*Gittern

4 Die AlvéoForm-Platte mit den Wellen nach oben zeigend direkt auf die Platte oder die Teigglätter platzieren.



*Einteilen mit den **gerade schneidenden*** Gittern

5 Die AlvéoForm-Platte mit der ebenen Seite nach oben zeigend auf die Platte oder die Teigglätter platzieren.
6 Den Filz auf die Alvéoform-Platte legen.



Auswahl des Gittermodus
7 Den Wahlschalter nach links auf die Gitterposition drehen.

Verteilen des Teigs
Den Teig einlegen und den Deckel wie oben beschrieben schließen.

Den Joystick wie oben beschrieben zuerst nach oben und dann nach unten bewegen.

Den Deckel öffnen.

Schließen des Gitterhalters
8 Den Hebel des Gitterhalters zur Vorderseite der Maschine drehen.
9 Den Gitterhalter nach unten klappen und durch Drücken des Hebels um eine Viertelumdrehung nach rechts verriegeln.

Einteilen des Teigs
10 Den Joystick nach oben bewegen und während des Einteilens oben halten.
Den Joystick loslassen und dann leicht nach unten bewegen, damit der Druck auf das Gitter nachlässt.

Herausnehmen der Teiglinge
11 Den Gitterhalter öffnen.
Die Platte durch Bewegen des Joysticks nach oben anheben (AlvéoForm-Platte).
12 Die geteilten Teiglinge herausnehmen.

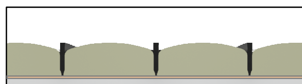
Instalación del fondo de cuba



Siga siempre las instrucciones de abajo. Nunca inserte otra bandeja con las rejillas de las puertas.

En el caso de una divisora equipada con portarrejillas Div'x:

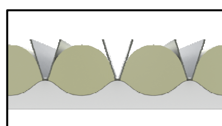
3 Poner el fieltro sobre la bandeja o las aplanadoras.



En el caso de una divisora equipada con el portarrejillas Atoupains:

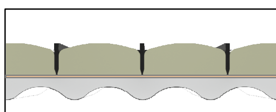
*Para dividir con las rejillas en **V***

4 Poner directamente la bandeja AlvéoForm sobre la bandeja o las aplanadoras, con las ondulaciones encima.



*Para dividir con las rejillas de **corte recto***

5 Poner la bandeja Alvéoform sobre la bandeja o las aplanadoras con la cara plana encima.
6 Poner el fieltro sobre la bandeja Alvéoform.



Selección del modo rejilla
7 Girar el selector hacia la izquierda a la posición rejilla.

Estiramiento de la masa
Introducir la masa y cerrar la tapa como se ha explicado precedentemente.

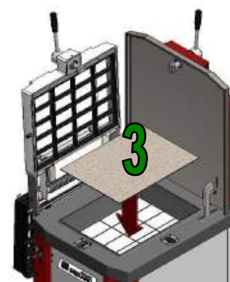
Accionar el joystick hacia arriba y hacia abajo como se ha explicado precedentemente.

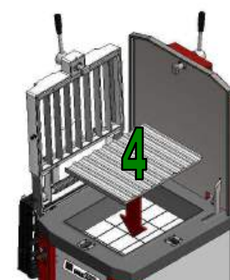
Abrir la tapa.

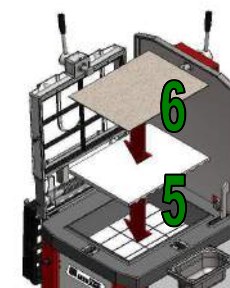
Cierre del portarrejillas
8 Girar la empuñadura del portarrejillas hacia adelante de la máquina.
9 Bajar el portarrejillas y bloquear empujando la empuñadura hacia la derecha un cuarto de vuelta.

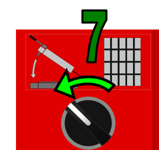
División de la masa
10 Accionar el joystick hacia arriba y mantenerlo hacia arriba durante la división.
Soltar el joystick y accionar ligeramente hacia abajo para suprimir la presión sobre la rejilla.

Salida de los pedazos de pasta
11 Abrir el portarrejillas.
Subir la bandeja accionando el joystick hacia arriba (en el caso de un bandeja AlvéoForm)
12 Tomar los pedazos de pasta así divididos

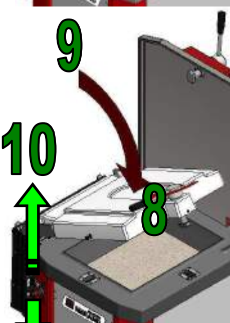


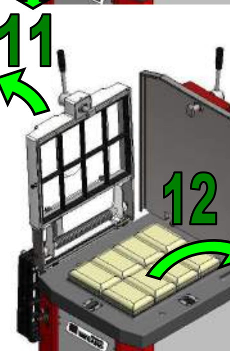












Rückzug der Tür Gitter
Um die Tür Gitter entlang der Maschine klappen:
1 Entfernen Sie die Zeilen im Raster auf der Seite.
2 Ziehen Sie die Verriegelung nach vorne und drehen eine Vierteldrehung.
3 Ziehen Sie den Riegel zurück hält die Tür Toren auch mit der anderen Hand.
4 Falten sanft Tür Gitter.


Halten Sie die Tür fest Gittern während dieses Vorgangs.

Um die Tür Gitter statt ersetzen, in umgekehrter fortzufahren.


Immer greifen die beiden Verriegelungen nach Feststellung.

La retracción de las rejillas de la puerta
Para plegar las rejillas de la puerta a lo largo de la máquina:
1 Retire las filas de la cuadrícula en el lado.
2 Tire del pestillo hacia adelante y girar un cuarto de vuelta.
3 Tire hacia atrás el perno que sujeta las puertas de puertas bien con la otra mano.
4 rejillas Doble suavemente la puerta.


Mantenga siempre la puerta con firmeza las redes durante esta operación.

Para volver a colocar la rejilla de la puerta en su lugar, proceder a la inversa.


Siempre activa los dos bloqueos después de la declaración.





Benutzung Optionen

VarioPress®-Druckeinstellung
Der Diva-Teigteiler kann mit einer Druckeinstellung ausgestattet werden.
Für weiche Teige auf die Positionen 1 bis 5 einstellen, um ein Entgasen des Teigs zu vermeiden.
Für harte, schwerer einzuteilende Teige oder für Fette den Schalter auf 5 bis 10 einstellen.

Abgesicherte Easydoor®-Schließung der Türen ohne Schlüssel
Der Teigteiler kann mit einer schlüssellosen Sicherungsschließung ausgestattet werden.
In diesem Fall wird die Stromzufuhr zur Maschine beim Öffnen der Türen unterbrochen, und es kann kein Bedienvorgang ausgeführt werden.

Flexitable®-Seitentisch
Der Teigteiler kann mit einem Seitentisch ausgestattet werden.
Um den Tisch in die Horizontale zu bringen, wird er einfach bis zum Einrasten ausgeklappt.
Um ihn herunterzuklappen, führen Sie Ihre Hände an die Aussparungen der Platte.
1 Den Tisch leicht anheben.
2 Die 2 Winkel mit den Hebeln lösen.
3 Den Tisch mit den Händen nach unten führen.


Der Seitentisch darf mit maximal 20 kg belastet werden.
Diese Last nicht überschreiten!


Den Tisch nicht jäh herunterfallen lassen.

FlourBox®-Bemehlungsschale
Der Teigteiler kann optional mit einer Bemehlungsschale ausgestattet werden.
Der Halter wird auf der rechten Seite des Behälters angebracht.
Die Schale ist abnehmbar.
Zum Öffnen der Teigteilertür die Schale abnehmen.

Plateau Drücken PressPlat ®
Dieses Fach können Sie die Trennlinie Modus drücken Platz zu fett zu verwenden.
Setzen Sie das Fach in das Gefäß.
Verwenden Sie das Gerät wie auf Seite 6 beschrieben.


NIEMALS das Tablett mit den DOOR GRILLE. Bruchgefahr

Utilización Opciones

Regulación de presión VarioPress®
La divisora Diva puede estar equipada con una regulación de presión.
Para las masas suaves, regular en las posiciones de 1 a 5 para evitar la desgasificación de la masa.
Para las masas duras, más difíciles de estirar o las materias grasas, regular el botón de 5 a 10.

Cierre seguro de las puertas sin llave Easydoor®
La divisora puede estar equipada con un cierre seguro de las puertas sin llave.
En este caso, tan pronto se abran las puertas, la máquina se corta eléctricamente y no se puede accionar ningún comando.

Mesa lateral Fleximesa®
La divisora puede estar equipada con una mesa lateral.
Para ponerla horizontal, sencillamente levantar la mesa hasta que encaje.
Para bajarla, poner sus manos a nivel de las ranuras de la bandeja.
1 Levantar ligeramente la mesa.
2 Soltar las 2 escuadras con las palancas.
3 Volver a bajar la mesa acompañándola.


La carga máxima autorizada sobre la mesa lateral es de 20 kg.
¡No exceder esta carga!


No dejar caer la mesa brutalmente.

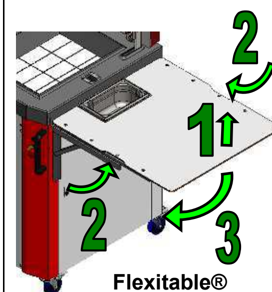
Recipiente de enharinado FlourBox®
La divisora puede estar equipada opcionalmente con un recipiente de enharinado.
El soporte está situado a la derecha de la cuba.
El recipiente es amovible.
Para abrir la puerta de la divisora, retirar el recipiente

Meseta presionando PressPlat ®
Esta bandeja permite utilizar el modo de separador cuadrado de prensa para negrita.
Insertar la bandeja en el recipiente.
Utilice la máquina como se describe en la página 6.

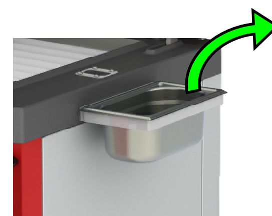

NUNCA USE LA BANDEJA CON LA REJILLA PUERTA. RIESGO DE ROTURA.

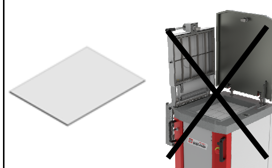

VarioPress®


Easydoor®



Flexitable®





Reinigung



Die Maschine vor dem Reinigen immer vom Stromnetz trennen.



Zum Entfernen von getrocknetem Teig keine harten oder schneidenden Gegenstände wie z.B. Metall-Teigschneider oder sonstige Klingen verwenden.

Die Oberflächen ausschließlich mit einem weichen Lappen, heißem Wasser und nicht aggressivem Reinigungsmittel/Desinfektionsmittel abwischen.

Reinigung des Behälters und der Teigglätter

Das Innere des Behälters und die Teigglätter müssen täglich gereinigt werden. Es kann ein Teigschneider aus Kunststoff verwendet werden.
Die Reste absaugen.

Nach dem Reinigen etwas Speiseöl im Inneren des Behälters versprühen.

Die Teigglätter können zum Reinigen einzeln demontiert werden.
Zum Demontieren der Teigglätter greifen Sie über die Tür auf die Stifte zu, welche die Teigglätter halten.
Die Stifte und dann die Teigglätter nach oben herausziehen.
Der Bereich ist nun freigelegt für eine einfache und wirkungsvolle Reinigung.

Reinigung der Messer

Der Diva-Teigteiler ist mit einer automatischen Ausfahrfunktion der Messer ausgestattet.
Die Teigglätter durch Bewegen des Joysticks nach unten absenken.
Den Joystick nach rechts bewegen, damit die Messer ausfahren.
Jetzt können Sie die Messer reinigen.
Die Teigglätter anschließend durch Bewegen des Joysticks nach oben wieder anheben und die gesamte Baugruppe durch Bewegen des Joysticks nach unten absenken.

Das Innere der Maschine

Trotz einer präzisen Justierung der Teigglätter kann Teig und Mehl in das Innere der Maschine gelangen.
Es ist ratsam, das Innere regelmäßig zu reinigen, damit der Teigteiler zuverlässig funktionieren kann.
Die Türen öffnen, eventuell bürsten, und die Überreste dann absaugen.



Dabei nicht die Stromkabel und hydraulischen Bauteile beschädigen.
Vor dem Anschließen der Maschine die Türen wieder schließen.

Limpieza



Antes de cualquier operación de limpieza desconecte la máquina de la alimentación.



Para retirar la masa seca, no utilizar herramientas agresivas ni cortantes del tipo cortamasa metálico u otra cuchilla.

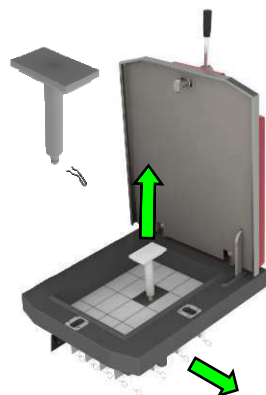
Limpiar las superficies exclusivamente con un paño suave, agua caliente y un detergente/desinfectante no agresivo.

Limpieza de la cuba y de las aplanadoras

El interior de la cuba y las aplanadoras se deben limpiar a diario. Es posible utilizar un cortamasa de plástico.
Aspirar los residuos.

Pulverizar un poco de aceite alimentario en el interior de la cuba después de la limpieza.

Las aplanadoras se pueden desmontar individualmente para su limpieza.
Para permitir el desmontaje de las aplanadoras, acceder por la puerta a las clavijas que mantienen las aplanadoras en su lugar.
Retirar las clavijas y las aplanadoras hacia arriba.
La zona se mantiene despejada para permitir una limpieza simple y eficaz.



Limpieza de las cuchillas

La divisora Diva está equipada con una función salida automática de las cuchillas.
Bajar las aplanadoras accionando el joystick hacia abajo.
Accionar el joystick hacia la derecha para hacer que las cuchillas salgan.
Así puede limpiar las cuchillas.
Luego subir las aplanadoras accionando el joystick hacia arriba y bajar el conjunto accionando el joystick hacia abajo.



Interior de la máquina

A pesar de un ajuste preciso de las aplanadoras pueden pasar al interior de la máquina masa y harina.
Conviene hacer una limpieza regular del interior para no comprometer el buen funcionamiento de la divisora.
Abrir las puertas, eventualmente cepillar y eliminar los residuos aspirándolos.



No dañar los cables eléctricos ni los componentes hidráulicos.
Volver a cerrar las puertas antes de conectar la máquina.



Pflege

Hydraulikaggregat

Den Flüssigkeitsstand bei der Inbetriebnahme und dann einmal pro Woche kontrollieren.

Die Flüssigkeit spätestens einmal pro Jahr wechseln. Den Tank vollständig leeren, Ablagerungen aus dem Tank entfernen und neu befüllen. Das Aggregat einschalten und dann nachfüllen.



Diese Arbeit muss von einem qualifizierten Techniker unter Einhaltung der Gesetze zum Umgang mit Betriebsflüssigkeiten durchgeführt werden.

Mantenimiento

Central hidráulica

Controlar el nivel del líquido al poner en servicio y posteriormente una vez a la semana.

Cambiar el líquido a más tardar una vez al año. Vaciar enteramente el depósito y eliminar los asentamientos en el depósito y llenarlo. Hacer funcionar la central y rellenar.



Esta operación debe ser efectuada por un técnico cualificado respetando las leyes relativas a la manipulación de líquidos de servicio.

Funktionsstörungen und Ursachen



Die Diagnosen und technischen Arbeiten an der Maschine müssen von qualifizierten Technikern (der Bereiche Mechanik, Hydraulik, Elektrik) durchgeführt werden.
Wenden Sie sich bei Funktionsstörungen bitte an den Merand-Kundendienst.

Die Schalt- und Hydraulikpläne werden im Inneren der Maschine mitgeliefert.
Ersatzteile sind beim Merand-Kundendienst erhältlich.

www.merand.fr

Fehler	Mögliche Ursache	Abhilfe	Durchführender
Beim Bewegen des Joysticks funktioniert keines der Maschinenelemente, und das Aggregat läuft nicht (kein Geräusch)	Die Maschine ist nicht angeschlossen.	Den Teigteiler an das Stromnetz anschließen.	und / oder
	Das Stromnetz wird nicht versorgt.	Überprüfen, ob Ihre Steckdose unter Spannung ist (die Sicherungen überprüfen oder ein anderes Gerät anschließen).	
	Der Notausschalter ist ausgelöst.	Den Notausschalter zurücksetzen (drehen und ziehen).	
	Easydoor®-Option Eine der 2 Türen ist nicht richtig geschlossen.	Die Türen schließen und verriegeln.	
	Der thermische Überlastschutz des Motors hat ausgelöst.	Den thermischen Überlastschutz zurücksetzen und einen qualifizierten Techniker rufen, um die Problemursache zu ermitteln.	
	Das Stromkabel ist beschädigt.	Das Stromkabel ersetzen.	
	Der Aggregatmotor ist außer Betrieb.	Die Stromversorgung des Motors überprüfen und den Motor austauschen, falls er defekt ist.	
Beim Bewegen des Joysticks bewegen sich die Platte und / oder die Messer nicht, aber das Aggregat läuft.	Option Gitterträger Im klassischen Einteilungsmodus fahren die Messer nicht aus. Der Wahlschalter befindet sich im Gitterhaltermodus.	Den Wahlschalter auf die Position des klassischen Einteilungsmodus drehen.	
	Der Aggregatmotor dreht falsch herum.	Überprüfen, ob er sich in die Richtung des Pfeils auf dem Motordeckel dreht. Ist dies nicht der Fall, 2 Phasen am Netzstecker vertauschen.	
	Ein Kabel oder ein Anschluss ist beschädigt.	Den Schaltplan zu Rate ziehen und alle Kabel und Anschlüsse des Kabelbaums kontrollieren. Das defekte Element austauschen.	
	Ein oder mehrere Magnetventile sind außer Betrieb.	Die Versorgung der Magnetventile gemäß dem Verdrahtungsplan kontrollieren. Das betreffende Magnetventil austauschen.	
	Der Joystick ist außer Betrieb.	Die Versorgung des Joysticks gemäß dem Verdrahtungsplan kontrollieren. Den defekten Joystick austauschen.	
	Es gibt nicht mehr genug Öl im Aggregat.	Den Ölstand überprüfen und ergänzen. Das Ölleck reparieren.	
Öl leckt im Inneren der Maschine	Ein Anschluss hat sich gelöst.	Den betreffenden Anschluss nachziehen und alle anderen überprüfen.	
	Der Zylinder leckt über die Dichtungen.	Die Dichtungen des Zylinders austauschen.	
	Ein Schlauch ist beschädigt.	Die Maschine nicht benutzen und den Schlauch sofort auswechseln.	
Option Atoupain-Gitterträger Die Platte hält 2 cm vor der Behälteroberkante an.	Sie benutzen den Gitterhalter ohne die AlvéoForm-Platte.	Die Platte gemäß den Anweisungen der Anleitung in den Behälter platzieren.	
Der Teig wird nicht in gleiche Teile geteilt.	Der Druck auf den Teig ist zu gering, wodurch er nicht richtig verteilt wird.	Den Druck mit der VarioPress®-Regelung erhöhen.	
	Vor dem Schließen des Deckels wird der Teig nicht ausreichend verteilt.	Die Größe Ihrer Kunststoffbehälter besser an die Abmessungen des Maschinenbehälters anpassen und / oder mit mehr Sorgfalt von Hand verteilen.	
Die Teiglinge werden nicht korrekt geschnitten.	Der Zyklus wird vor dem Ende des Schnittes unterbrochen.	Den Joystick vor dem Öffnen des Deckels länger in der oberen Position halten.	
	Die Kraft der Messer ist zu gering	Unter der Kontrolle des Merand-Kundendienstes den Druck auf den Messerzylinder erhöhen.	

Disfuncionamientos y orígenes

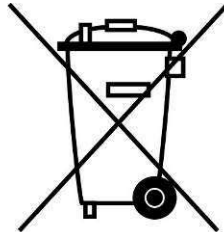


Los diagnósticos y las intervenciones técnicas en la máquina las deben realizar técnicos cualificados (en mecánica, hidráulica, electricidad).
Contactar con el servicio posventa Merand por cualquier disfuncionamiento que lo necesite.

Los planos eléctricos e hidráulicos se entregan dentro de la máquina.
Las piezas de recambio están disponibles con el servicio posventa de Merand.

www.merand.fr

Defecto	Origen posible	Intervención	Participante
Al manipular el joystick, ningún elemento de la máquina funciona y la central no funciona (ningún ruido)	La máquina no está conectada.	Conectar la divisora a la red eléctrica.	
	La red eléctrica no está alimentada.	Verificar que su toma de alimentación está efectivamente bajo tensión (verificar los fusibles o conectar otro aparato).	
	La parada de urgencia está puesta.	Desarmar el botón de parada de urgencia (girar y tirar).	Y / O
	Opción Easydoor® Una de las 2 puertas no está correctamente cerrada.	Cerrar y bloquear las puertas.	
	La protección térmica del motor se ha disparado.	Rearmar el disyuntor térmico y recurrir a un técnico cualificado para determinar el origen del problema.	
	El cable de alimentación está dañado.	Cambiar el cable de alimentación.	
	El motor de la central está fura de servicio.	Verificar la alimentación del motor y cambiar el motor si está defectuoso.	
Al manipular el joystick, la bandeja y / o las cuchillas no se mueven pero la central funciona	Opción portarrejillas En modo división clásica, las cuchillas no salen. El selector está en modo portarrejillas.	Girar el selector a la posición modo división clásica.	
	El motor de central funciona en sentido inverso.	Verificar que funciona como la flecha indicada en el capó del motor. En caso contrario, invertir 2 fases a nivel del enchufe de alimentación.	
	Un cable o una conexión están dañados.	Consultar el esquema eléctrico y controlar todos los cables y conexiones del haz Cambiar el elemento defectuoso.	
	Una o varias electroválvulas están fuera de servicio.	Controlar la alimentación de las electroválvulas según el plano de cableado. Cambiar la electroválvula concernida	
	El joystick está fuera de servicio.	Controlar la alimentación del joystick según el plano de cableado. Cambiar el joystick defectuoso.	
	No hay suficiente aceite en la central.	Verificar y completar el nivel de aceite. Reparar la fuga de aceite.	
Fuga de aceite en el interior de la máquina	Un racor está flujo.	Apretar el racor y verificar todos los demás.	
	El cilindro tiene fuga por sus juntas.	Reemplazar las juntas del cilindro.	
	Una manguera está dañada.	No utilizar la máquina y cambiar el flexible de inmediato.	
Opción portarrejillas Atoupains La bandeja se para a 2 cm de la parte superior de la cuba	Usted utiliza el portarrejillas sin la bandeja AlvéoForm.	Poner la bandeja en la cuba de la divisora según las indicaciones del manual.	
La masa no se divide en partes regulares	La presión sobre la masa es demasiado baja, lo que reduce su estiramiento.	Aumentar la presión con la regulación VarioPress®.	
	La masa no está suficiente estirada antes de cerrar la tapa.	Adaptar mejor el tamaño de sus recipientes a la dimensión de la cuba y / o estirar manualmente con mayor precaución.	
Los pedazos de pasta no están correctamente cortados	El ciclo se interrumpe antes de finalizar el corte.	Mantener el joystick más tiempo accionado hacia arriba antes de abrir la tapa.	
	La fuerza de las cuchillas es demasiado baja.	Aumentar el valor de presión en el cilindro cuchillo bajo control del servicio posventa Merand.	



Elektrogeräte nicht in den Haushaltsmüll werfen!
Gemäß der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen Elektrogeräte getrennt gesammelt und umweltschonend wiederverwertet werden.

¡No tirar los aparatos eléctricos en las basuras domésticas!
De conformidad con la Directiva europea 2002/96/CE relativa a los desechos de equipos eléctricos o electrónicos, los aparatos eléctricos se deben colectar y someter a un reciclaje que respete el medio ambiente.



Z.I. de la Turbanière – B.P. 93329 – BRECE – 35533 NOYAL-SUR-VILAINE – France
Tel. +33(0)2 99 04 15 30 – Fax +33(0)2 99 04 15 31
Internet: www.merand.fr – E-Mail: salesdpt@merand.fr